

POLICELL

FRAMMENTI LEGNOSI PER PRE-AFFINAMENTO

Da sempre si è rilevato come la conservazione in legno influisca sull'aroma, ma è apparso sempre più chiaro che il colore del vino subisce un'evoluzione con risultati nettamente migliori rispetto a quelli che si possono ottenere se conservato in materiali inerti quali acciaio o vetroresina. Quindi, il legno si esprime con due aspetti diversi e complementari nell'impatto sul vino: per i composti ceduti che influiscono sull'aroma e per la stabilizzazione del colore. La pratica dell'utilizzo del legno in forme diverse dai contenitori è di grande interesse sia per le sempre più insistenti esigenze del mercato della nota organolettica di "boisé", sia per maggiori esigenze tecniche e di flessibilità nei processi produttivi che per la riduzione dei costi.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

La tostatura è ottenuta con raggi infrarossi ad una temperatura variabile da 120 a 250°C in forni ventilati. Grandissima attenzione viene impiegata in tutto il processo di tostatura al fine di ottenere un prodotto esente da punti di carbonizzazione dai quali si originano i composti della pirolisi quali il benzopirene. Sotto il nome di **POLICELL** è possibile trovare una gamma completa di frammenti legnosi in grado di soddisfare qualsiasi esigenza.

NOME PRODOTTO	PROSPETTIVA SENSORIALE	CARATTERI ENOLOGICI	IMPIEGO
POLICELL 210/2L	Frutta secca, affumicato, noce di cocco.	Vini rossi – grande equilibrio con nota di vaniglia.	In affinamento precoce da 2 a 4 g/l
POLICELL 311/2L	Frutta secca, mandorla, sentore di vaniglia.	Equilibrio tra la nota di vaniglia il tostato e il fumè.	In affinamento precoce da 2 a 4 g/l
POLICELL 110/2L	Noce fresca, foglie di tabacco, volume.	Proporzione, armonia e simmetria sono i caratteri dominanti.	In affinamento precoce da 2 a 4 g/l
POLICELL 011/1L	Caffè, boisè.	Vini bianchi – nota elegante per l'ampliamento della gamma aromatica tendente alla vaniglia.	In affinamento precoce da 2 a 4 g/l
POLICELL 001/1L	Vaniglia, noce di cocco.	Ampliamento della gamma aromatica decisa verso la vaniglia e il fruttato elegante.	In affinamento precoce da 2 a 4 g/l
POLICELL DR/1S	Aumento del volume, noce di cocco, leggermente speziato.	Vini bianchi – rilevante sentore di speziato morbido, molto aperto.	In affinamento precoce da 2 a 4 g/l
POLICELL DR/2S	Mandorla e caffè tostato, sottobosco.	Il vino si arricchisce di note legate alla tostatura in particolare lo speziato ed il fumè – stabiliz. colore	In affinamento precoce da 2 a 4 g/l
POLICELL DRH/2S	Nota aromatica di cioccolato – speziato.	Aumento della dolcezza, viscosità e rotondità	In affinamento precoce da 2 a 4 g/l

COMPOSIZIONE: 100% legno di quercia (rovere)

APPLICAZIONE:

POLICELL può trovare applicazione in *post-fermentazione/pre-affinamento* dei vini rossi e vini bianchi con la principale finalità di stabilizzazione del colore prima che aromatizzazione. A tal proposito si suggerisce l'uso dei formati in scaglie che garantiscono una cessione in maniera naturale di sostanze polifenoliche (tannini idrolizzabili) indispensabili per la formazione di complessi polimeri colorati stabili nei confronti del pH, dell'anidride solforosa e dell'ossigeno.

DOSI: 100-200 g/Hl nei vini bianchi
200-400 g/Hl nei vini rossi

MODALITÀ D'USO:

il prodotto può essere addizionato direttamente alla massa da trattare ed impiegato su qualsiasi tipo di contenitore.

Un interessante utilizzo può essere quello di preparare in una vasca un certo volume di vino nella quale aggiungere una quantità di 1-2 Kg/Hl. Mantenendo la massa in continua agitazione, al riparo dall'ossigeno e ad una temperatura di circa 20°C si ottiene, in pochi giorni, un concentrato da dosare a piacere nel vino.

CONFEZIONE: Sacche da kg. 20 (2x10) con comoda impugnatura.

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco ed asciutto.

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE